



Al via le giornate dello **Sposalizio del Mare a Cervia**, all'insegna del gusto e della tradizione gastronomica locale; da giovedì 10 maggio lo stand del **Circolo dei Pescatori La Pantofla** in Piazzale Aliprandi sarà aperto nel week end ed accompagnerà allegramente la festa fino a **domenica 13 maggio** con risotto, fritto e piatti di pesce del dell'Adriatico cucinati dai marinai, ma anche musica dal vivo e animazione tutte le sere.



Lo stand sarà inoltre teatro domenica sera della tradizionale **cuccagna**, una divertente e coinvolgente tradizione con il caratteristico palo obliquo sull'acqua sulla cui cima sono collocati i premi che i concorrenti dovranno raggiungere.

Sposalizio del Mare; la gastronomia marinara



Nelle giornate dedicate alla festa di tradizione tutta la città sarà allietata dalla **tradizione gastronomica marinara** con degustazioni e stand gastronomici sotto la torre San Michele da venerdì



sera e in Piazzetta Pisacane da sabato, a cura dei ristoranti del consorzio Cervia Centro.

Inizierà giovedì 10 con **Borgomarina Vetrina di Romagna** per poi proseguire fino a domenica sera l'attività nel borgo dei pescatori e soprattutto dei ristoranti che da venerdì a domenica proporranno i piatti della tradizione marinara.

Sposalizio del Mare; i classici cervesi

Ritorna anche quest'anno il "**Dolce delle Zitelle**" ricavato da una ricetta elaborata dall'Istituto alberghiero cervese, creato alcuni anni fa attraverso uno studio della cucina del tempo passato con l'utilizzo di prodotti del territorio come more e **pinoli**; la ricetta è stata distribuita ai panifici cervesi che mettono in vendita il dolce dello Sposalizio del Mare fino al 13 maggio, domenica dell'Ascensione, giorno in cui verrà rinnovato l'antico rito del matrimonio col mare.



I panifici sono ancora protagonisti del gusto e della tradizione locale negli stessi giorni con la tradizionale festa per la vendita del **Pane della Sensia**, un pane dalla forma arrotondata che presenta sulla superficie un disegno a croce.

Massimo Tommasini

<http://www.foodandsoon.com>